

Steckbrief: Semantische Intuition

Kategorie	Erzeugung neuer Ideen durch Verknüpfung sinnentfernter Elemente
Vorgehensweise	<p>Die Methode stellt den Vorgang „Schaffe eine Erfindung“ ⇨ „Gebe der Erfindung einen zutreffenden Namen“ auf den Kopf.</p> <p>Es werden „Zufalls-Namen“ gebildet, die beim Anwender der Methode intuitiv neue Bedeutungen (= Semantische Intuition) hervorrufen können, die nun zu prüfen sind, ob und inwieweit sie sich zu einer brauchbaren Innovation ausgestalten lassen.</p> <p>Bei der bevorzugten Anwendung – die Hervorbringung von Ideen für neue Produkte – geht man so vor, dass man im einfachsten Fall Namen bereits vorhandener Produkte im Suchfeld auflistet, wobei zusammengesetzte Hauptwörter in ihre Wortbestandteile getrennt werden. Diese Worte werden nun in alle möglichen neuen 2er-Verbindungen gebracht, eben mit dem Ziel, daraus Vorstellungen über neue Produkte herzuleiten.</p> <p>Die Breite der erzielbaren Ideen wird größer, wenn ein Teil der Objektworte aus dem Suchfeld (z.B. Küchengeräte) stammt, einen anderer Teil aus einem anderen Produkt-Gebiet (z.B. Gartengeräte).</p>
Typische Aufgabenstellungen	Suche neuer Produkte, Verfahren und Dienstleistungen.
Zeitbedarf	45 – 90 Minuten. Kann beliebig erweitert werden.
Notwendige Erfahrung	Keine besondere. Ein gutes Vorstellungsvermögen ist hilfreich.
Mögliche Probleme bei Erstanwendung	Sollten nicht auftreten.
Empf. Teamgröße und -struktur	5-7 Teilnehmer. Sachliche Erfahrungen im Suchfeld wirken förderlich.
Einzelanwendung	Ohne weiteres möglich.
Besondere Vorteile	Jede neue Wortkombination bietet eine weitere Stimulusqualität. Dies hält den Prozeß lange auf einem Niveau hoher Anregung.

Anwendungs-
klippen

Eigentlich keine.

Weiterführende
Literaturquellen

Helmut Schlicksupp: Ideenfindung. 6. Auflage, Würzburg
2004

Beispiel:

<p><i>Problemstellung:</i> Es werden Ideen für neues Küchen- und Speisezubehör gesucht.</p> <p>1. Spontanes Assoziieren von bereits vorhandenem Zubehör und Begriffen aus dem Umfeld «Küche/ Speisen». Zerlegen zusammengesetzter Hauptwörter in ihre Wortbestandteile.</p> <table><tr><td>1 Herd</td><td>a Deckel</td></tr><tr><td>2 Dampf</td><td>b Messer</td></tr><tr><td>3 Platte</td><td>c Mixer</td></tr><tr><td>4 Kartoffel</td><td>d Teller</td></tr><tr><td>5 Stampfer</td><td>e Öffner</td></tr><tr><td>6 Reib</td><td>f Sieb</td></tr><tr><td>7 Eisen</td><td>g Eier</td></tr><tr><td>8 Kühl</td><td>h Becher</td></tr><tr><td>9 Schrank</td><td>i Presse</td></tr><tr><td>10 Grill</td><td>k Nudel</td></tr><tr><td>11 Pfanne</td><td>l Holz</td></tr><tr><td>12 Rost</td><td>m Gabel</td></tr></table> <p>(Die Vielfalt und Originalität der erzielbaren Ideen kann beträchtlich angehoben werden, wenn auch Begriffe aus «küchenfremden»</p>	1 Herd	a Deckel	2 Dampf	b Messer	3 Platte	c Mixer	4 Kartoffel	d Teller	5 Stampfer	e Öffner	6 Reib	f Sieb	7 Eisen	g Eier	8 Kühl	h Becher	9 Schrank	i Presse	10 Grill	k Nudel	11 Pfanne	l Holz	12 Rost	m Gabel	<p>Gegenstandsbereichen in die Kombinationen einbezogen werden.)</p> <p>2. Aus zufälligen Kombinationen der aufgelisteten Begriffe ergeben sich u.a. diese Anregungen und Ideen:</p> <p>1/c: Mixer mit Wärmeabgabe, um bestimmte Mixvorgänge unter höherer Temperatur ablaufen lassen zu können.</p> <p>6/a: Topfdeckel mit erweiterten Funktionen, zum Beispiel mit einer Reibstelle für Muskatnüsse etc.</p> <p>7/g: Tauchwärmespeicher, die man zwischen der Speise in den Servierschüsseln beläßt und welche z.B. Suppen und Saucen von innen heraus warmhalten.</p> <p>11/h: Besonderes Design für Trinkgeschirr</p> <p>8/3: Servier-Platte zum Kühlhalten von Desserts.</p> <p>f/h: Teeglas mit separater Siebkammer zum Zurückhalten der Teeblätter.</p>
1 Herd	a Deckel																								
2 Dampf	b Messer																								
3 Platte	c Mixer																								
4 Kartoffel	d Teller																								
5 Stampfer	e Öffner																								
6 Reib	f Sieb																								
7 Eisen	g Eier																								
8 Kühl	h Becher																								
9 Schrank	i Presse																								
10 Grill	k Nudel																								
11 Pfanne	l Holz																								
12 Rost	m Gabel																								